

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович  
Должность: И.о. ректора  
Дата подписания: 09.11.2021  
Уникальный программный ключ:  
2a04bb882d7edb7f479cb266eb4aaaaedebee849

**Министерство науки и высшего образования РФ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования**

**«Дагестанский государственный технический университет»**

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Дисциплина Технология и организация питания кухонь мира  
наименование дисциплины по ОПОП

для направления (специальности) 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания  
код и полное наименование направления (специальности)


по профилю (специализации, программе) Технология и организация  
ресторанного сервиса


факультет Технологический,  
наименование факультета, где ведется дисциплина

кафедра Технология пищевых производств, общественного питания и  
товароведения.  
наименование кафедры, за которой закреплена дисциплина

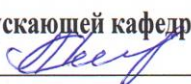
Форма обучения очная, очно-заочн., заочная, курс 4,5 семестр (ы) 8,9.  
очная, очно-заочная, заочная

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания с учетом рекомендаций и ОПОП ВО по направлению и профилю подготовки Технология и организация ресторанного сервиса


Разработчик  Демирова А.Ф., д.т.н., профессор  
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)  
« 13 » 09 2021 г.

Зав. кафедрой, за которой закреплена дисциплина (модуль) \_\_\_\_\_  
 Демирова А.Ф., д.т.н., профессор  
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)  
« 14 » 09 2021 г.

Программа одобрена на заседании выпускающей кафедры ТППОПТ от 14.09.21 года, протокол № 1.

Зав. выпускающей кафедрой по данному направлению (специальности, профилю) \_\_\_\_\_  
 Демирова А.Ф., д.т.н., профессор  
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)  
« 14 » 09 2021 г.

Программа одобрена на заседании Методической комиссии направления технологического факультета от 13.09.21 года, протокол № 1.

Председатель Методической комиссии технологического факультета \_\_\_\_\_  
 Ибрагимова Л.Р., к.т.н., доцент  
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)  
« 13 » 09 2021 г.

Декан факультета \_\_\_\_\_  
 Абдулхаликов З.А.  
подпись ФИО

Начальник УО \_\_\_\_\_  
 Магомаева Э.В.  
подпись ФИО

И.о. проректора по учебной работе \_\_\_\_\_  
 Баламирзоев Н.Л.  
подпись ФИО

## **1. Цели освоения дисциплины.**

Целью преподавания дисциплины «Технология и организация питания кухонь мира» является приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков в области технологии и организации питания кухонь мира.

Для достижения поставленных целей необходимо решить следующие задачи:

- овладеть способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;
- создать у обучающихся системы знаний об истории кухонь народов, их особенностях и традициях;
- формировать готовность применения профессиональных знаний в области технологий и организации питания кухонь мира;
- устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов;
- использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

## **2. Место дисциплины в структуре ОПОП**

Дисциплина «Технология и организация питания кухонь мира» к вариативной части дисциплин учебного плана подготовки бакалавров направления 19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания профиля подготовки Технология и организация ресторанного сервиса.

Она имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с другими частями ОПОП.

Изучение дисциплины базируется на знаниях дисциплин предшествующих циклов ОПОП, таких как история отрасли, этическая и психологическая культура на предприятиях питания, здоровье, сбережение и экологическая безопасность на предприятиях индустрии питания, контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях питания, органическая химия с основами биохимии, основы психологии и практика инклюзивного взаимодействия, физическая и коллоидная химия, товароведение продовольственных товаров, микробиология.

Дисциплина является предшествующей для изучения следующих дисциплин ОПОП: «Инжиниринг в ресторанном сервисе», «Охрана и гигиена труда на предприятиях питания», «Организация сетевого ресторанного сервиса».

**3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля)**

В результате освоения дисциплины «Технология и организация питания кухонь мира» студент должен овладеть следующими компетенциями:

<b>Код компетенции</b>	<b>Наименование компетенции</b>	<b>Наименование показателя оценивания (показатели достижения заданного уровня освоения компетенций)</b>
ПК-3	Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3.1. Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания

#### 4. Объемы содержание дисциплины (модуля)

Форма обучения	очная	очно-заочная	Заочная
Общая трудоемкость по дисциплине (ЗЕТ/ в часах)	4/144	4/144	4/144
Лекции, час	16	8	4
Практические занятия, час	16	8	4
Лабораторные занятия, час	16	8	4
Самостоятельная работа, час	60	84	123
Курсовой проект (работа), РГР, семестр	8	9	9
Зачет (при заочной форме <b>4 часа</b> отводится на контроль)	-	-	-
Часы на экзамен (при очной, очно-заочной формах <b>1 ЗЕТ – 36 часов</b> , при заочной форме– <b>9 часов</b> )	36 экзамен	36 экзамен	9 Экзамен

#### 4.1.Содержание дисциплины (модуля)

№ п/ п	Раздел* дисциплины, тема лекции и вопросы	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)											
		очная				очно - заочная				заочная			
		Лк	Пз	Лб	СР	Лк	Пз	Лб	СР	Лк	Пз	Лб	СР
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
1	<b>РАЗДЕЛ 1. КУХНИ СТРАН ЕВРОПЫ</b> <b>Лекция 1.</b> Тема: Изучение технологии приготовления блюд итальянской кухни. 1. Особенности питания, история и традиции итальянской кухни. 2. Блюда и напитки, рекомендуемые итальянским гостям 3. Технология приготовления традиционных блюд, способы подачи и оформление.	2	2	2	7	2			10	1			10
2.	<b>Лекция 2.</b> Тема: Изучение технологии приготовления блюд английской кухни 1. Особенности питания, история и традиции английской кухни. 2. Блюда и напитки, рекомендуемые английским гостям. 3. Технология приготовления традиционных блюд, способы подачи и оформление.	2	2	2	8		2	2	10	-	1	1	10
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14

<p>3. <b>Лекция 3.</b>          Тема: Изучение технологии приготовления блюд французской кухни.          1. История и традиции французской кухни.          2. Блюда и напитки, рекомендуемые французским гостям.          3. Технология приготовления традиционных блюд, способы подачи и оформление..</p>	2	2	2	7	2			12	1			20
<p>4. <b>Лекция 4</b>          Тема: Изучение технологии приготовления блюд испанской кухни.          1. История и традиции испанской кухни.          2. Блюда и напитки, рекомендуемые испанским гостям.          3. Технология приготовления традиционных блюд, способы подачи и оформление.</p>	2	2	2	8		2	2	10		1	1	20
<p>5. <b>РАЗДЕЛ 2. КУХНИ СТРАН АЗИИ</b>  <b>Лекция 5</b>          Тема: Изучение технологии приготовления блюд японской кухни.          1. История и традиции японской кухни.          2. Блюда и напитки, рекомендуемые японским гостям.          3. Технология приготовления традиционных блюд, способы подачи</p>	2	2	2	7	2			10	1			15
<p>6. <b>Лекция 6</b>          Тема: Изучение технологии приготовления блюд китайской кухни.          1. История и традиции китайской кухни.          2. Блюда и напитки, рекомендуемые китайским гостям.          3. Технология приготовления традиционных блюд, способы подачи и</p>	2	2	2	8		2	2	12		1	1	15

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
7.	<b>РАЗДЕЛ 3. КУХНИ СТРАН АМЕРИКИ</b> <b>Лекция 7</b> Тема: Изучение технологии приготовления блюд США и Аргентины . 1. Изучение истории и технологии Американской кухни. 2. Изучение истории и технологии Аргентинской кухни 3. Изучение истории и технологии Мексиканской кухни	2	2	2	7	2			10	1			13
8.	<b>РАЗДЕЛ 4. КУХНИ СТРАН ВОСТОКА</b> <b>Лекция 8</b> Тема: Изучение технологии приготовления блюд стран Востока . 1.Истории, традиции кухни стран Востока. Рекомендуемые блюда и напитки для гостей. 2.Изучение технологии приготовления блюд арабской кухни. 3. Изучение технологии приготовления блюд арабской кухни	2	2	2	8		2	2	10		1	1	20
Форма текущего контроля успеваемости (по срокам текущих аттестаций в семестре)		Входная контрольная работа 1 аттестация 1-5лекц.				Входная контрольная работа Контрольные работы				Входная контрольная работа Контрольные работы			
Форма промежуточной аттестации (по семестрам)		Экзамен (8 семестр)				Экзамен (9 семестр)				Экзамен (9семестр)			
<b>Итого</b>		16	16	16	60	8	8	8	84	4	4	4	123



#### 4.2. Содержание практических занятий

№ п/п	№ лекции из рабочей программы	Наименование практического занятия	Количество часов			Рекомендуемая литература и методические разработки (№ источника из списка литературы)
			Очная	Очно-заочная	Заочная	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Лекция № 1	Составление технологических карт для блюд итальянской кухни	2			1, 2, 3,4,5
2.	Лекция 2	Составление технологических карт блюд английской кухни	2	2	1	1, 2, 3,4,5
3.	Лекция 3	Составление технологических карт блюд французской кухни	2			1, 2, 3,4,5
4.	Лекция 4	Составление технологических карт блюд испанской кухни	2	2	1	1, 2, 3,4,5
5.	Лекция 5	Составление технологических карт для блюд японской кухни	2			1, 2, 3,4,5
	Лекция 6	Составление технологических карт блюд китайской кухни	2	2	1	1, 2, 3,4,5
	Лекция 7	Составление технологических карт для блюд стран Америки	2			1, 2, 3,4,5
	Лекция 8	Составление технологических карт для блюд стран Востока	2	2	1	1, 2, 3,4,5
	ИТОГО		16	8	4	

#### 4.2. Содержание лабораторных занятий

№ п/п	№ лекции из рабочей программы	Наименование лабораторного (практического, семинарского) занятия	Количество часов			Рекомендуемая литература и методические разработки (№ источника из списка литературы)
			Очная	Очно-заочная	Заочная	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Лекция № 1	Приготовление блюд итальянской кухни	2			1, 2, 3,4,5
2.	Лекция №2	Приготовление блюд английской кухни	2	2	1	1, 2, 3,4,5
3.	Лекция №3	Приготовление блюд французской кухни	2			1, 2, 3,4,5
4.	Лекция №4	Приготовление блюд испанской кухни	2	2	1	1, 2, 3,4,5
5.	Лекция №5	Приготовление для блюд японской кухни	2			1, 2, 3,4,5
6.	Лекция №6	Приготовление блюд китайской кухни	2	2	1	1, 2, 3,4,5
7.	Лекция №7	Приготовление блюд стран Америки	2			1, 2, 3,4,5
8.	Лекция № 8	Приготовление блюд стран Востока	2	2	1	1, 2, 3,4,5
		<b>Итого:</b>	16	8	4	

### 4.3. Тематика для самостоятельной работы студента

№ п/п	Тематика по содержанию дисциплины, выделенная для самостоятельного изучения	Количество часов из содержания дисциплины			Рекомендуемая литература и источники информации	Формы контроля СРС
		Очная	Очно-заочная	Заочная		
1	2	3	4	5	6	7
1.	Изучение, история, традиции и технология приготовления блюд итальянской кухни	7	10	10	1,2,3,4,5,6,7,8	Реферат, доклад, Контр. раб. № 1.
2.	Изучение, история, традиции и технология приготовления блюд английской и болгарской кухни	8	10	10	1,2,3,4,5,6,7,8	Колоквиум, Контр.раб. № 1
3	Изучение, история, традиции и технология приготовления блюд французской кухни	7	12	20	1,2,3,4,5,6,7,8	Курсовая работа, Контр.раб. № 1.
4	Изучение, история, традиции и технология приготовления блюд испанской кухни	8	10	20	1,2,3,4,5,6,7,8	Реферат, Контр. раб. 1
5	Изучение, история, традиции и технология приготовления блюд японской кухни	7	10	15	1,2,3,4,5,6,7,8	Курсовая работа, Контр.раб. № 1
6	Изучение, история, традиции и технология приготовления блюд китайской кухни	8	12	15	1,2,3,4,5,6,7,8	Курсовая работа, Реферат
7	Изучение, история, традиции и технология приготовления б. Америки	7	10	13	1,2,3,4,5,6,7,8	Курсовая работа, Реферат
8	Изучение, история, традиции и технология приготовления блюд стран Востока	8	10	20	1,2,3,4,5,6,7,8	Курсовая работа, Реферат
	<b>Итого:</b>	60	84	123		

## 5. Образовательные технологии

Рабочая программа дисциплины «Технология и организация питания кухонь мира» предусматривает возможность обучения в рамках традиционной потоочно-групповой системы обучения.

С целью повышения эффективности изучения дисциплины в учебном процессе предусмотрены инновационные подходы, методы и формы обучения, приведенные в таблице.

№ п/п	Образовательные технологии	Лк	П/з	С/р	Лб	Курсовая работа
1.	Компетентностный подход	+	+	+	+	+
2.	Междисциплинарный подход	-	+	+	+	+
3.	Проблемно-ориентированный подход	+	+	-	+	+
4.	Исследовательский метод	-	+	-	+	+
5.	Групповой метод	+	+	-	+	-
6.	Предоставление информационного кейса	+	+	+		+
7.	Игровые технологии:				-	
	• деловые и ролевые игры	+	+	-	+	-
	• ситуационные задачи	-	+	-	-	-
8.	Кейс анализ	-	+	+	-	-
9.	Мультимедийные технологии	+	+	-	-	-
10.	Диспуты, тренинги, беседы	-	+	-	+	-
11.	Индивидуальные задания	-	+	+	-	+
12.	Метод collaboration	-	+	+		-

6. **Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины и учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов приведены в фонде оценочных средств (приложение к рабочей программе)**

**7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)**

**Рекомендуемая литература и источники информации (основная и дополнительная)**

№ п/п	Виды занятий	Необходимая учебная, учебно-методическая (основная и дополнительная) литература, программное обеспечение и Интернет ресурсы	Автор(ы)	Издательство и год издания	Количество изданий	
					в библиотеке	на кафедре
1	2	3	4	5	6	7
<b>Основная</b>						
1.	Лк, пз,лб	Кухня народов мира. Учебное пособие	Марченко В.В., Судакова Н.В.	Ставрополь : Северо-Кавказский федеральный университет, 2016. — 149 с. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <a href="https://www.iprbookshop.ru/66079.html">https://www.iprbookshop.ru/66079.html</a> (дата обращения: 04.10.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей		
3	Лк, пз,лб	Методология разработки новых блюд в общественном питании: примеры «полевых» кейсов основных категорий блюд общественного питания – дизайн, технология. Учебное пособие/	Алексашина С.А.	Самара : Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2020. — 126 с. — Текст : электронный //		

1	2	3	4	5	6	7
				<p>Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <a href="https://www.iprbookshop.ru/105026.html">https://www.iprbookshop.ru/105026.html</a> (дата обращения: 04.10.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей</p>		
4	Лк, пз, лб	<p>Холодные блюда и соусы в общественном питании. Сырье, теоретические основы и технология производства, рецептуры, правила составления технологических схем к КП и ВКР. Учебное пособие</p>	Макарова Н.В.	<p>Самара : Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2016. — 177 с. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <a href="https://www.iprbookshop.ru/91146.html">https://www.iprbookshop.ru/91146.html</a> (дата обращения: 04.10.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей</p>		
5	Лк, пз, лб	<p>Технология продукции общественного питания. Технологическое обеспечение качества продукции общественного питания: лабораторный практикум/</p>	<p>Р.Л.Перкель, В.С.Попов, Е.Ю.Феденишина</p>	<p>Санкт-Петербург: Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого, 2017. -45с.-ISBN978-5-7422-5941-1.- Текст электронный // Электронно-</p>		

1	2	3	4	5	6	7
				библиотечная система IPRBOOKS [сайт]. – URL: <a href="http://www/iprbookshop.ru/83312.html">http://www/iprbookshop.ru/83312.html</a> (дата обращения 19.02.2021). – Режим доступа для 6 авторизир. пользователей		
<b>Дополнительная</b>						
6	Лк, пз, лб	Технология продукции общественного питания. Расчет сырья, полуфабрикатов и готовых блюд.	Н.К.Романова, Д.В.Хрундин	-Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2010.-92с.ISBN 978-5-7882-1023-0.- Текст электронный // Электронно-библиотечная система IPRBOOKS [сайт]. – URL: <a href="http://www/iprbookshop.ru/63502.html">http://www/iprbookshop.ru/63502.html</a> (дата обращения 18.02.2021). – Режим доступа для 21 авторизир. пользователей		
7	Лк, пз, лб	Технология мучных кулинарных изделий: учебное пособие /	Н.С.Родионова А.А.Дерканова, С.Н.Тефикова, Я.П.Коломникова	-Воронеж: ВГУИТ, 2014.- 220с.- ISBN 978-5-00032-061-7.- Текст электронный // Лань: электронно-библиотечная		

1	2	3	4	5	6	7
				система.- [сайт]. – URL: http//e.lanbook/ com/book/ 71663 (дата обращения 15.05.2021). – Режим доступа для авторизир. пользователей		
8	Лк,пз, лб	Технология продуктов функционального питания: учебное пособие.	С.Б.Юдина	Санкт- Петербург: Лань, 2021.- 280с. –ISBN 978-5-8114- 2385-9. Текст электронный // Лань: электронно- библиотечная система. – URL: https//e.lanbook /com/book/ 169098 (дата обращения 12.05.2021). – Режим доступа для авторизир. пользователей		

### Периодические издания

Питание и общество

Вопросы питания

Пищевая промышленность

Хранение и переработка сельхозсырья

#### Программное и коммуникационное обеспечение

Операционные системы Windows, стандартные офисные программы, электронная база данных предприятий общественного питания России, стран СНГ и зарубежных стран, каталог сайтов предприятий, бизнес-справочники организаций, официальные сайты фирм-изготовителей оборудования предприятий питания, 1С: предприятие «Комплексная автоматизация предприятий» food@rarus.ru, городская информационная система ГУП ИВЦ Мособщепита «Школьное питание», автоматизация ресторанного бизнеса R-Keeper-7, 1С-Рарус: управление школьным питанием, ИНИНГ-Хлебосол, OBORUD.INFO, MyDIET.ru, Правотека.ру, «Посуда, инвентарь для всех типов предприятий общественного питания», программный продукт «Общепит 8», «Система расчетов для общественного питания», [www.probiznes.ru](http://www.probiznes.ru), информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам», электронные версии учебников, пособий, тестов, методических разработок, указаний и рекомендаций по всем видам учебной работы, предусмотренных вузовской рабочей программой, находящихся в свободном доступе для студентов.



## **8. Материально-техническое обеспечение дисциплины**

Материально-техническое обеспечение включает в себя:

1. Библиотечный фонд (учебная, учебно-методическая, справочная литература);
2. Компьютеризированные рабочие места для обучаемых с доступом в сеть Интернет: ScienceDiect\_Vser\_Guide\_RUS.pdf; elsevierrostovscopus 2011.ppt; Sciverse\_Scopus\_Vser\_Guide\_RUS.pdf.
3. Технические средства обучения:
  - мультимедийное оборудование;
  - фотоальбомы;
  - наборы плакатов;
  - телевизор с приставкой;
  - видеофильмы;
  - компьютерная программа для выполнения курсовой работы.
4. На технологическом факультете ДГТУ имеется специализированная лаборатория, укомплектованная мебелью, специальным оборудованием и стандартными измерительными приборами:
  - рефрактометр ИРФ/454 Б2М;
  - сушильный шкаф;
  - микроскоп;
  - фотоэлектроколориметр;
  - пенетрометр;
  - рН-метр универсальный;
  - аппарат Сокслета;
  - микроволновая печь LG;
  - перемешивающее устройство ПЭ-6410;
  - водяные бани;
  - встряхиватель WU-4;
  - холодильник «POZIS»;
  - центрифуга настольная ЦЛ/1/3;
  - аквадисциллятор ДЭ-4-02 (з.сз-пб);
  - электрошкаф сушильный вакуумный ШСВ-65;
  - плита электрическая Электра 1001;
  - термостат «ELEKTROTECHNIKA»;
  - штативы, посуда химическая, лабораторный инвентарь, эксикаторы;
  - весы технические;
  - весы аналитические;
  - наборы ареометров для молока с АРТ термометром;
  - набор ареометров общего назначения АОН-1;
  - набор термометров.

### **Учебно-лабораторное оборудование**

Весы KERN лабораторные, производственные шкафы, посуда и инвентарь предприятий общественного питания, картофелечистка PL/4, овощерезка SL30 с комплектом ножей, кухонный процессор (куттер/овощерезка) R 301 Ultra, кухонная машина «Термомикс», плиты электрические 35E/6/0, мясорубка TI12-FTI126 (38D), планетарный миксер 5KSM15ODSEWH, слайсерES220d, комбайн BRAUN, фритюрница FR 1835, тестомесильная машина 12/S, печь конвекционная UFEXV/TE-5. пароконвектоматы ATESY и kuppershush, мармиты UMr/George TP-1, BD35E/6/0, морозильная камера «Атлант» MM 184-80, холодильный шкаф STINOL 242Q.002, посудомоечная машина ПММ Ф1, вертикальная холодильная витрина GLOBAL-4, кофемашина SIEMENS.

### **Специальные условия инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ)**

Специальные условия обучения и направления работы с инвалидами и лицами с ОВЗ определены на основании:

- Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федерального закона от 24.11.1995 № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;

- приказа Минобрнауки России от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

- методических рекомендаций по организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащённости образовательного процесса, утвержденных Минобрнауки России 08.04.2014 № АК-44/05вн).

Под специальными условиями для получения образования обучающихся с ОВЗ понимаются условия обучения, воспитания и развития, включающие в себя использование при необходимости адаптированных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего необходимую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания ДГТУ и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение ОПОП обучающихся с ОВЗ.

Обучение в рамках учебной дисциплины обучающихся с ОВЗ осуществляется ДГТУ с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Обучение по учебной дисциплине обучающихся с ОВЗ может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах.

В целях доступности обучения по дисциплине обеспечивается:

1) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- наличие альтернативной версии официального сайта ДГТУ в сети «Интернет» для слабовидящих;

- весь необходимый для изучения материал, согласно учебному плану (в том числе, для обучающихся по индивидуальным учебным планам) предоставляется в электронном виде на диске.

- индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;

- обеспечение возможности выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

- обеспечение доступа обучающегося, являющегося слепым и использующего собаку-проводника, к зданию ДГТУ.

2) для лиц с ОВЗ по слуху:

- наличие микрофонов и звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования (аудиоколонки);

3) для лиц с ОВЗ, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия должны обеспечивать возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения организации, а также пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов и других приспособлений).

Перед началом обучения могут проводиться консультативные занятия, позволяющие студентам с ОВЗ адаптироваться к учебному процессу.

В процессе ведения учебной дисциплины научно-педагогическим работникам рекомендуется использование социально-активных и рефлексивных методов обучения, технологий социокультурной реабилитации с целью оказания помощи обучающимся с ОВЗ в установлении полноценных межличностных отношений с другими обучающимися, создании комфортного психологического климата в учебной группе.

Особенности проведения текущей и промежуточной аттестации по дисциплине для обучающихся с ОВЗ устанавливаются с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и др.). При необходимости предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене

## 9. Лист изменений и дополнений к рабочей программе

Дополнения и изменения в рабочей программе на 20\_\_\_/20\_\_\_ учебный год.

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

1. ....;
2. ....;
3. ....;
4. ....;
5. ....

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры  
\_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ года, протокол № \_\_\_\_\_.

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ Демирова А.Ф., д.т.н., профессор

\_\_\_\_\_

(подпись, дата)

(ФИО, уч. степень, уч. звание)

### Согласовано:

Декан (директор) \_\_\_\_\_ Абдулхаликов З.А., к.т.н. \_\_\_\_\_  
(подпись, дата) (ФИО, уч. степень, уч. звание)

Председатель МС факультета \_\_\_\_\_ Ибрагимова Л.Р., к.т.н., доцент \_\_\_\_\_  
(подпись, дата) (ФИО, уч. степень, уч. звание)

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный технический университет»

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

по дисциплине «Технология и организация питания кухонь мира»

Уровень образования

**бакалавриат**

(бакалавриат/магистратура/специалитет)

Направление подготовки бакалавриата  
/магистратуры/специальность

**19.03.04 «Технология продукции и организации  
общественного питания**

(код, наименование направления подготовки/специальности)

Профиль направления  
подготовки/специализация

**Технология и организация ресторанного сервиса**

(наименование)

Разработчик



подпись

Демирова А.Ф., д.т.н., профессор

(ФИО уч. степень, уч. звание)

Фонд оценочных средств обсужден на заседании кафедры \_\_\_\_\_  
«14» 05 2021 г., протокол № 1

Зав. кафедрой



подпись

Демирова А.Ф., д.т.н., профессор

(ФИО уч. степень, уч. звание)

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Область применения, цели и задачи фонда оценочных средств
2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения дисциплины (модуля)
  - 2.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП
    - 2.1.2. Этапы формирования компетенций
  - 2.2. Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования, описание шкал оценивания
    - 2.2.1. Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования
    - 2.2.2. Описание шкал оценивания
3. Типовые контрольные задания, иные материалы и методические рекомендации, необходимые для оценки сформированности компетенций в процессе освоения ОПОП
  - 3.1. Задания и вопросы для входного контроля
  - 3.2. Оценочные средства и критерии сформированности компетенций
  - 3.3. Задания для промежуточной аттестации (зачета и (или) экзамена)

## **1. Область применения, цели и задачи фонда оценочных средств**

Фонд оценочных средств (ФОС) является неотъемлемой частью рабочей программы дисциплины «Технология и организация питания кухонь мира» и предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся (в т.ч. по самостоятельной работе студентов, далее – СРС), освоивших программу данной дисциплины.

Целью фонда оценочных средств является установление соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки/специальности 19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания», профиль – Технология и организация ресторанного сервиса.

Рабочей программой дисциплины «Технология и организация питания кухонь мира» предусмотрено формирование следующих компетенций:

1) ПК-3 – Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

## **2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения дисциплины (модуля)**

Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения дисциплины, и используемые оценочные средства приведены в таблице 1.

2.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП

Таблица 1

Код и наименование формируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции	Критерии оценивания	Наименование контролируемых разделов и тем <sup>1</sup>
1	2	3	4
<p>ПК-3 Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ПК-3.1. Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания</p>	<p>- знает организацию ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания :</p> <p>- способен организовать координацию и контроль ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания :</p> <p>- владеет способами проведения оценки эффективности работы предприятия питания</p>	<p>Раздел 1 - Кухни стран Европы                      Раздел 2 - Кухни стран Азии                      Раздел 3 - Кухни стран Америки                      Раздел 4 - Кухни стран Востока</p>

### 2.1.2. Этапы формирования компетенций

Сформированность компетенций по дисциплине «Технология и организация питания кухонь мира» определяется на следующих этапах:

1. Этап текущих аттестаций
2. Этап промежуточных аттестаций

Таблица 2

Код и наименование формируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции	1-5 неделя	1-8 неделя		9 неделя
		Текущая аттестация №1	СРС	КР/КП	Промежуточная аттестация
1	2	3	6	7	8
ПК-3 Способен организовывать ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3.1. Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания	Контр. работа текущей аттестации №1	отчет	Пояснительная записка	Контрольные вопросы к экзамену

**СРС** – самостоятельная работа студентов;

**КР**– курсовая работа;

**КП** – курсовой проект.



## 2.2. Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования, описание шкал оценивания

### 2.2.1. Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования

Результатом освоения дисциплины «Технология и организация питания кухонь мира» является установление одного из уровней сформированности компетенций: высокий, повышенный, базовый, низкий.

Таблица 3

Уровень	Универсальные компетенции	Общепрофессиональные/ профессиональные компетенции
1	2	3
Высокий (оценка «отлично», «зачтено»)	Сформированы четкие системные знания и представления по дисциплине. Ответы на вопросы оценочных средств полные и верные. Даны развернутые ответы на дополнительные вопросы. Обучающимся продемонстрирован высокий уровень освоения компетенции	Обучающимся усвоена взаимосвязь основных понятий дисциплины, в том числе для решения профессиональных задач. Ответы на вопросы оценочных средств самостоятельны, исчерпывающие, содержание вопроса/задания оценочного средства раскрыто полно, профессионально, грамотно. Даны ответы на дополнительные вопросы. Обучающимся продемонстрирован высокий уровень освоения компетенции
Повышенный (оценка «хорошо», «зачтено»)	Знания и представления по дисциплине сформированы на повышенном уровне. В ответах на вопросы/задания оценочных средств изложено понимание вопроса, дано достаточно подробное описание ответа, приведены и раскрыты в тезисной форме основные понятия. Ответ отражает полное знание материала, а также наличие, с незначительными пробелами, умений и навыков по изучаемой дисциплине. Допустимы единичные негрубые ошибки. Обучающимся продемонстрирован повышенный уровень освоения компетенции	Сформированы в целом системные знания и представления по дисциплине. Ответы на вопросы оценочных средств полные, грамотные. Продемонстрирован повышенный уровень владения практическими умениями и навыками. Допустимы единичные негрубые ошибки по ходу ответа, в применении умений и навыков

1	2	3
<p>Базовый (оценка «удовлетворительно», «зачтено»)</p>	<p>Ответ отражает теоретические знания основного материала дисциплины в объеме, необходимом для дальнейшего освоения ОПОП. Обучающийся допускает неточности в ответе, но обладает необходимыми знаниями для их устранения. Обучающимся продемонстрирован базовый уровень освоения компетенции</p>	<p>Обучающийся владеет знаниями основного материала на базовом уровне. Ответы на вопросы оценочных средств неполные, допущены существенные ошибки. Продемонстрирован базовый уровень владения практическими умениями и навыками, соответствующий минимально необходимому уровню для решения профессиональных задач</p>
<p>Низкий (оценка «неудовлетворительно», «не зачтено»)</p>	<p>Демонстрирует полное отсутствие теоретических знаний материала дисциплины, отсутствие практических умений и навыков</p>	

Показатели уровней сформированности компетенций могут быть изменены, дополнены и адаптированы к конкретной рабочей программе дисциплины.

## 2.2.2. Описание шкал оценивания

В ФГБОУ ВО «ДГТУ» внедрена модульно-рейтинговая система оценки учебной деятельности студентов. В соответствии с этой системой применяются пятибалльная, двадцатибалльная и стобальная шкалы знаний, умений, навыков.

Шкалы оценивания			Критерии оценивания
пятибалльная	двадцатибалльная	стобальная	
«Отлично» - 5 баллов	«Отлично» - 18-20 баллов	«Отлично» - 85 – 100 баллов	Показывает высокий уровень сформированности компетенций, т.е.: <ul style="list-style-type: none"> <li>- продемонстрирует глубокое и прочное усвоение материала;</li> <li>- исчерпывающе, четко, последовательно, грамотно и логически стройно излагает теоретический материал;</li> <li>- правильно формирует определения;</li> <li>- демонстрирует умения самостоятельной работы с нормативно-правовой литературой;</li> <li>- умеет делать выводы по излагаемому материалу.</li> </ul>
«Хорошо» - 4 баллов	«Хорошо» - 15 - 17 баллов	«Хорошо» - 70 - 84 баллов	Показывает достаточный уровень сформированности компетенций, т.е.: <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует достаточно полное знание материала, основных теоретических положений;</li> <li>- достаточно последовательно, грамотно логически стройно излагает материал;</li> <li>- демонстрирует умения ориентироваться в нормальной литературе;</li> <li>- умеет делать достаточно обоснованные выводы по излагаемому материалу.</li> </ul>
«Удовлетворительно» - 3 баллов	«Удовлетворительно» - 12 - 14 баллов	«Удовлетворительно» - 56 – 69 баллов	Показывает пороговый уровень сформированности компетенций, т.е.: <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует общее знание изучаемого материала;</li> <li>- испытывает серьезные затруднения при ответах на дополнительные вопросы;</li> <li>- знает основную рекомендуемую литературу;</li> <li>- умеет строить ответ в соответствии со структурой излагаемого материала.</li> </ul>
«Неудовлетворительно» - 2 баллов	«Неудовлетворительно» - 1-11 баллов	«Неудовлетворительно» - 1-55 баллов	Ставится в случае: <ul style="list-style-type: none"> <li>- незнания значительной части программного материала;</li> <li>- не владения понятийным аппаратом дисциплины;</li> <li>- допущения существенных ошибок при изложении учебного материала;</li> <li>- неумение строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса;</li> <li>- неумение делать выводы по излагаемому материалу.</li> </ul>

### **3. Типовые контрольные задания, иные материалы и методические рекомендации, необходимые для оценки сформированности компетенций в процессе освоения ОПОП**

#### **3.1. Задания и вопросы для входного контроля**

1. Пищевые продукты – источники белков и их биологическая ценность
2. Методы кулинарной обработки пищевых продуктов
3. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю и посуде
4. Технология производства мясных полуфабрикатов
5. Пищевые продукты – источники жиров, значения жиров для организма
6. Понятие о товарообороте, формирование его составных частей
7. Требования к личной гигиене персонала в общественном питании
8. Изменения жиров при кулинарной обработке пищевых продуктов
9. Изменения белков пищевых продуктов при их кулинарной обработке
10. Минеральные вещества пищевых продуктов их сбалансированность в пищевых рационах.
  11. Углеводы, их классификация, физиологическое значение
  12. Биологическая ценность и химический состав жиров
  13. Белки, аминокислотный состав, физиологическое значение.
  14. Витамины, их классификация. Факторы, влияющие на сохранность витаминов в пищевых продуктах.
  15. Зерно, химический состав и биохимические особенности веществ зерна.
  16. Крупы, пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству.
  17. Мясо, основные ткани, химический состав, пищевая ценность.
  18. Колбасные изделия, ассортимент.
  19. молоко, химический состав, пищевая ценность.

#### **3.2. Оценочные средства и критерии сформированности компетенций**

##### **Перечень вопросов к текущей аттестационной контрольной работе №1**

1. Особенности питания, история и традиции итальянской кухни.
2. Блюда и напитки, рекомендуемые итальянским гостям.
3. Технология приготовления традиционных блюд, способы подачи и оформление. Особенности питания, история и традиции итальянской кухни.
4. Особенности питания, история и традиции английской кухни.
5. Блюда и напитки, рекомендуемые английским гостям.
6. Технология приготовления традиционных блюд, способы подачи и оформление. Особенности питания, история и традиции английской кухни.
7. История и традиции французской кухни.
8. Блюда и напитки, рекомендуемые французским гостям.
9. Технология приготовления традиционных блюд, способы подачи и оформление. История и традиции французской кухни.

10. История и традиции испанской кухни.
11. Блюда и напитки, рекомендуемые испанским гостям.
12. Технология приготовления традиционных блюд, способы подачи и оформление.
13. История и традиции японской кухни.
14. Блюда и напитки, рекомендуемые японским гостям.
15. Технология приготовления традиционных блюд, способы подачи
16. История и традиции китайской кухни.
17. Блюда и напитки, рекомендуемые китайским гостям.
18. Технология приготовления традиционных блюд, способы подачи и
19. История и традиции китайской кухни.
20. Блюда и напитки, рекомендуемые китайским гостям.
21. Технология приготовления традиционных блюд, способы подачи

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при проведении контрольной работы:

- оценка «отлично»: продемонстрировано грамотное последовательное решение задач (заданий) при правильно выбранном алгоритме. Даны верные ответы на все вопросы и условия задач (заданий). При необходимости сделаны пояснения и выводы (содержательные, достаточно полные, правильные, учитывающие специфику проблемной ситуации в задаче или с незначительными ошибками);

- оценка «хорошо»: грамотное последовательное решение задач (заданий) при правильно выбранном алгоритме. Однако, ответы на вопросы и условия задач (заданий) содержат незначительные ошибки. Пояснения и выводы отсутствуют или даны неверно;

- оценка «удовлетворительно»: обучающийся ориентируется в материале, но применяет его неверно, выбирает неправильный алгоритм решения задач (неверные исходные данные, неверная последовательность решения и др. ошибки), допускает вычислительные ошибки. Пояснения и выводы отсутствуют или даны неверно;

- оценка «неудовлетворительно»: обучающийся слабо ориентируется в материале, выбирает неправильный алгоритм решения, допускает значительное количество вычислительных ошибок. Пояснения и выводы отсутствуют.

### **Курсовая работа** **Примерные темы курсовых работ**

1. Расчет производственной программы ресторана класса «Люкс» с английской кухней на 130 посадочных мест
2. Расчет производственной программы кафе с греческой кухней на 90 посадочных мест
3. Расчет производственной программы кафе – с немецкой кухней на 80 посадочных мест
4. Расчет производственной программы ресторана высшего класса с итальянской кухней на 110 посадочных мест
5. Расчет производственной программы кафе с французской кухней на 95 посадочных мест
6. Расчет производственной программы ресторана первого класса с арабской кухней на 100 посадочных мест
7. Расчет производственной программы кафе с мексиканской кухней на 75 посадочных мест

8. Расчет производственной программы кафе с китайской кухней на 85 посадочных мест
9. Расчет производственной программы кафе с вьетнамской кухней на 90 посадочных мест
10. Расчет производственной программы кафе с аргентинской кухней на 80 посадочных мест

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при выполнении курсовой работы/курсового проекта:

- оценка «отлично»: продемонстрировано блестящее владение проблемой исследования, материал выстроен логично, последовательно, обучающийся аргументированно отстаивает свою точку зрения. Во введении приводится обоснование выбора конкретной темы, четко определены цель и задачи работы (проекта). Использован достаточный перечень источников и литературы для методологической базы исследования. Обучающийся грамотно использует профессиональные термины, актуальные исходные данные. Проведен самостоятельный анализ (исследование) объекта. По результатам работы сделаны логичные выводы. Оформление работы соответствует методическим рекомендациям. Объем и содержание работы соответствует требованиям. На защите обучающийся исчерпывающе отвечает на все дополнительные вопросы;

- оценка «хорошо»: обучающийся демонстрирует повышенный уровень владения проблемой исследования, логично, последовательно и аргументированно отстаивает ее концептуальное содержание. Во введении содержатся небольшие неточности в формулировках цели, задач. В основной части допущены незначительные погрешности в расчетах (в исследовании). Выводы обоснованы, аргументированы. Оформление работы соответствует методическим рекомендациям. Объем работы соответствует требованиям. На защите обучающийся отвечает на все дополнительные вопросы;

- оценка «удовлетворительно»: обучающийся демонстрирует базовый уровень владения проблемой исследования. Во введении указаны цель и задачи исследования, но отсутствуют их четкие формулировки. Работа является компиляцией чужих исследований с попыткой формулировки собственных выводов в конце работы. Изложение материала логично и аргументировано. Наблюдается отступление от требований в оформлении и объеме работы. При ответе на вопросы обучающийся испытывает затруднения;

- оценка «неудовлетворительно»: обнаруживается несамостоятельность выполнения курсовой работы, некомпетентность в исследуемой проблеме. Нарушена логика изложения. Работа не соответствует требованиям, предъявляемым к оформлению и содержанию. На защите курсовой работы обучающийся не отвечает на вопросы.

### **3.3. Задания для промежуточной аттестации (зачета и (или) экзамена)**

#### **Перечень вопросов к экзамену**

1. История, традиции и особенности итальянской кухни.
2. Блюда и напитки, рекомендуемые французским гостям
3. История, традиции и особенности французской кухни.
4. Блюда и напитки, рекомендуемые английским гостям.

5. История, традиции, особенности немецкой кухни.
6. Блюда и напитки, рекомендуемые японским гостям
7. Рекомендуемые блюда и напитки испанским гостям
8. История, традиции и особенности английской кухни.
9. Блюда и напитки, рекомендуемые итальянским гостям
10. Блюда и напитки, рекомендуемые австрийским и швейцарским гостям.
11. История, традиции, особенности японской кухни.
12. Блюда и напитки, рекомендуемые австрийским, немецким и швейцарским гостям
13. История, традиции, особенности китайской кухни.
14. Изучение технологии приготовления традиционных блюд арабской кухни, способы подачи и оформления.
15. История, традиции, особенности американской кухни.
16. История, традиции, блюда мексиканской кухни
17. История, традиции, особенности восточной кухни.
18. История, традиции, блюда бразильской кухни.
19. Истории, традиции кухни стран Востока. Рекомендуемые блюда и напитки для гостей
20. Изучение технологии приготовления блюд арабской кухни Истории, традиции кухни стран Востока. Рекомендуемые блюда и напитки для гостей

Зачеты и экзамены могут быть проведены в письменной форме, а также в письменной форме с устным дополнением ответа. Зачеты служат формой проверки качества выполнения студентами лабораторных работ, усвоения семестрового учебного материала по дисциплине (модулю), практических и семинарских занятий (при отсутствии экзамена по дисциплине).

По итогам зачета, соответствии с модульно – рейтинговой системой университета, выставляются баллы с последующим переходом по шкале баллы – оценки за зачет, выставляемый как по наименованию «зачтено», «не зачтено», так и дифференцированно т.е. с выставлением отметки по схеме – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», определяемое решением Ученого совета университета и прописываемого в учебном плане.

Экзамен по дисциплине (модулю) служит для оценки работы студента в течении семестра (года, всего срока обучения и др.) и призван выявить уровень, качество и систематичность полученных им теоретических и практических знаний, приобретения навыков самостоятельной работы, развития творческого мышления, умения синтезировать полученные знания и применять их в решении практических задач. По итогам экзамена, в соответствии с модульно – рейтинговой системой университета выставляются баллы, с последующим переходом по шкале оценок на оценки: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», свидетельствующие о приобретенных компетенциях или их отсутствии.

## Форма экзаменационного билета (пример оформления)

Министерство науки и высшего образования РФ

ФГБОУ ВО "Дагестанский государственный технический университет"

Дисциплина(модуль) Технология и организация питания кухонь мира  
Код, направление подготовки/специальность 19.03.04 ТП и ООП  
Профиль (программа, специализация) Т и ОРС  
Кафедра ТПП, ОП и Т Курс 4 Семестр 8  
Форма обучения – очная/очно-заочная/заочная

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1.

1. Изучение истории и технологии Мексиканской кухни
2. Истории, традиции кухни стран Востока. Рекомендуемые блюда и напитки для гостей.
3. Изучение технологии приготовления блюд арабской кухни.

Экзаменатор: \_\_\_\_\_ *Демирова А.Ф.*

Утвержден на заседании кафедры ТППОПиТ (протокол № \_\_ от \_\_)

Зав. кафедрой: \_\_\_\_\_ *д.т.н., профессор Демирова А.Ф.*

Критерии оценки уровня сформированности компетенций по результатам проведения дифференцированного зачёта (зачета с оценкой) / экзамена:

- оценка **«отлично»**: обучающийся дал полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, проявил совокупность осознанных знаний об объекте, доказательно раскрыл основные положения темы. В ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, явлений. Обучающийся подкрепляет теоретический ответ практическими примерами. Ответ сформулирован научным языком, обоснована авторская позиция обучающегося. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа или с помощью «наводящих» вопросов преподавателя. Обучающимся продемонстрирован высокий уровень владения компетенцией(-ями);



- оценка **«хорошо»**: обучающимся дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, проявлено умение выделять существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ четко структурирован, логичен, но есть недочеты в формулировании понятий, решении задач. При ответах на дополнительные вопросы допущены незначительные ошибки. Обучающимся продемонстрирован повышенный уровень владения компетенцией(-ями);

- оценка **«удовлетворительно»**: обучающимся дан неполный ответ на вопрос, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения. Допущены грубые ошибки при определении сущности раскрываемых понятий, явлений, нарушена логика ответа, не сделаны выводы. Речевое оформление требует коррекции. Обучающийся испытывает затруднение при ответе на дополнительные вопросы. Обучающимся продемонстрирован базовый уровень владения компетенцией(-ями);

- оценки **«неудовлетворительно»**: обучающийся испытывает значительные трудности в ответе на вопрос, допускает существенные ошибки, не владеет терминологией, не знает основных понятий, не может ответить на «наводящие» вопросы преподавателя. Обучающимся продемонстрирован низкий уровень владения компетенцией(-ями).